

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №22 «Лучик»

ПРИНЯТО

на общем собрании коллектива
МБДОУ «Детский сад №22 «Лучик»
Протокол № 4
от «01» ноября 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №22 «Лучик»
В.В. Шубчинская
Приказ от «01» ноября 2016 г.
№ _____



Положение
об организации питания в
Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад №22 «Лучик»

2016 г.

1. Общие положения и область применения

1.1. Положение по организации питания (далее-Положение) в МБДОУ «Детский сад №22 «Лучик» разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. СанПиН 2.4.1.3049-13", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, устава ДОУ.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте от 2 до 7 лет) в дошкольном учреждении, реализующем общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, а также деятельность родительского комитета по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в ДОУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием детей в ДОУ.

2. Задачи

2.1. Основными задачами организации питания детей в образовательной организации являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

3.1. Пищевые продукты, поступающие в ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет повар, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах, соблюдая товарное соседство, при температуре от +2 до +6 градусов. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах. Ответственный за их ведение - повар.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;

- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. Ответственность за обновление маркировки возложена на повара, контроль возложен на медицинскую сестру.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима используется питьевая вода бутилированная с помпой. На каждую бутылку необходимо иметь сертификат качества. Помпа после замены бутылки обрабатывается в специально промаркированной ёмкости в соответствии с рекомендацией завода-изготовителя. На каждой новой бутылки необходимо иметь маркировку с датой её установки.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДООУ.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. При наличии детей, больных аллергическими заболеваниями, а так же для детей-инвалидов, больных сахарным диабетом, составляется отдельное меню – требование.

4.7. Данные о детях, питающихся по гипоаллергенному меню, должны находиться на пищеблоке и в группах. Списки составляются на основании справки врача и после беседы с родителями (законными представителями).

4.8. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания возможно по результатам анкетирования родителей детей, при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

4.9. На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в образовательном учреждении.

4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в групповых и перед пищеблоком.

5. Выдача готовой пищи

5.1. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100гр. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 градусов в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с

пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

5.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Контрольное блюдо выставляется в помещении раздачи на пищеблоке на каждый прием пищи.

5.3. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. При обнаружении в процессе готовки недоброкачественных продуктов повар немедленно ставит в известность медицинскую сестру или администрацию ДООУ, не допуская выдачи детям продукции, подвергшейся сомнению.

5.4. При приеме блюда с пищеблока следует обращать внимание на его температуру. Выдача готовых блюд воспитанникам ДООУ имеет ряд особенностей, т.к. осуществляется в помещениях групповых. Во избежание несчастных случаев ответственность при этом возлагается на воспитателя и помощника воспитателя. При порционировании первого блюда воспитанники не должны находиться за столами или в обеденной зоне во избежание ожогов.

6. Организация питания детей в группах

6.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических и других навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Навыки поведения за столом формируются согласно возрасту: 2 группа раннего возраста: формировать умение во время еды правильно держать ложку; младшая группа: формировать умение правильно пользоваться столовой и чайной ложками, вилкой, салфеткой; не крошить хлеб, пережевывать пищу с закрытым ртом, не разговаривать с полным ртом; средняя группа: совершенствовать навыки аккуратного приема пищи: умение брать пищу понемногу, хорошо пережевывать, есть бесшумно, правильно пользоваться столовыми приборами (ложка, вилка), салфеткой, полоскать рот после еды; старшая группа: совершенствовать культуру еды: умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом (для

намазывания масла на хлеб); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом; обращаться с просьбой, благодарить; подготовительная к обучению в школе группа: совершенствовать культуру еды: умение правильно пользоваться столовыми приборами (вилкой, ножом(для намазывания масла на хлеб)); есть аккуратно, бесшумно, сохраняя правильную осанку за столом, обращаться с просьбой, благодарить.

6.3. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному заведующим.

6.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.5. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

6.7. Перед едой следует избегать шумных игр, сильных впечатлений. За 10-15 минут до очередного приёма пищи прекращаются занятия, игры, прогулка. Это время используется для создания у детей определённого настроения, располагающего к приёму пищи. Дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки.

6.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

6.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки на столы ставятся, по возможности, вазочки с цветами или другие небольшие декоративные элементы, хлебницы с хлебом и салфетницы;
- разливают третье блюдо;
- подаётся первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с первого блюда;
- по окончании приёма первого блюда, помощник воспитателя убирает со столов из-под него тарелки;

- подаётся второе блюдо и салат (порционные овощи);
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда;
- после окончания еды дети аккуратно промокают салфеткой рот и вытирают руки, благодарят за еду и выходят из-за стола. Нельзя разрешать детям выходить из-за стола с куском хлеба или другой пищей. Детям, окончившим еду раньше других, можно разрешить выйти из-за стола и заняться спокойными играми.

6.10. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно. Стол воспитателя сервировается точно так же, как и для детей.

6.11. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

6.12. Все режимные процессы должны использоваться взрослыми для воспитания ребенка. У дошкольников ощущается недостаток опыта, знаний правил этикета за столом. Взрослый не должен заострять внимание детей на неправильных поступках, необходимо учить, как надо сделать правильно.

6.13. Во время кормления взрослый обогащает словарь названием блюд, их качеств, знаниями о процессах приготовления, говорят о приятном виде, вкусе, запахе пищи, её полезности, стараются сосредоточить каждого ребёнка на еде. Разговоры на посторонние темы не допускаются. Возможно негромкое общение детей между собой и со взрослыми по поводу приёма пищи, с обращением с просьбой, но только в случае, когда во рту её нет.

6.14. Во время исполнения раздачи пищи помощник воспитателя и воспитатель соблюдают все рекомендации по питанию детей больных аллергическими заболеваниями. Воспитатель обязательно уделяет внимание детям с пониженным аппетитом, осуществляет особый подход к питанию детей с избыточной массой тела, склонных к ожирению и с развившимся ожирением.

7. Контроль при организации питания в ДОУ

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

7.2. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в ДОУ, осуществляется руководителем. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию (Совет по питанию), в состав которой входят сотрудники и родители воспитанников. Организация

контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии (Совета по питанию) проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ДООУ и внепланово.

7.3. Заведующий ДООУ:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

7.4. Медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

7.5. Заведующий хозяйством несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

7.6. Медицинский и групповой персонал несут ответственность за выполнение врачебных назначений по индивидуальному питанию детей, болеющих аллергическими заболеваниями, сахарным диабетом непосредственно в группах по специальному меню.

7.7. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), в том числе детям, больных аллергическими заболеваниями, сахарным диабетом.

7.8. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8. Отчетность

8.1. Заведующий ДООУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

Принято с учетом мнения родителей (законных представителей) воспитанников